

Gerbollur

Hráefni

1 dl	heitt vatn
½ dl	mjólk
2 ½ tsk	þurrger
3 dl	hveiti
½ dl	hveitiklíð eða annað gróft mjöl
2 msk	olía
½ tsk	salt
1 tsk	sykur
	pennsla með mjólk
	birki eða semsamfræ ofan á

Aðferð

- Látið vökvann í skál. Gerinu bætt í og látið bíða í smá stund.
- Salt, sykri og olíu hrært saman við
- Klíð eða grófu mjöli bætt í ásamt c.a. 2 dl af hveiti
- Deigið látið lyfta sér í um 10-20 mín eða þar til deigið hefur lyft sér um helming
- Sláið degið niður með sleif. Hnoðið hveiti upp í deigið eins og þarf.
- Skiptið deginu í jafna hluta og mótið bollur
- Látið bollurnar lyfta sér í 15 mín
- Pennslið með mjólk eða vatni og stráið birki eða sesamfræum ofaná (má sleppa)
- Bakið í miðjum ofni í 10-12 mín.